ツナのホットサンド

■材料

8枚切り食パン	4枚
粒マスタード	適宜
ツナ(缶詰め)	1缶
ロースハム	2枚
マヨネーズ	50g
キャベツせん切り	適宜
玉ねぎみじん切り	大さじ2

■準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●ツナ缶詰めは油を切り、マヨネーズ、玉ねぎみじん切りを加え、混ぜ合わせておきます。

■ 作り方

1. 食パンに粒マスタード小さじ1を塗ります。
2. ハムをのせ、ツナ大さじ2をのせ、その上にキャベツのせん切りをのせます。
3. 食パンをかぶせます。
4. 予熱の完了したホットサンドプレートにのせ、焼きます。

生ハムとコールスローのホットサンド

■材料

8枚切り食パン	4枚
きゅうり	1/2本
赤キャベツ千切り	40g
バター	適宜
玉ねぎスライス	20g
生ハム	4枚
フレンチドレッシング	大さじ2

■準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●赤キャベツ、玉ねぎスライスを合わせフレンチドレッシングで和えておきます。(コールスロー)
●きゅうりは2～3mm厚の薄切りにします。

■ 作り方

1. 食パンに薄くバターを塗ります。
2. 薄切りしたきゅうりを並べ、その上に生ハム2枚、コールスローをのせます。
3. 食パンをかぶせます。
4. 予熱の完了したホットサンドプレートにのせ、焼きます。

株式会社三栄コーポレーション 家電事業部
お客様サービス係
フリーダイヤル 0120-950-031
受付時間：9：30～12：00　13：00～16：30
（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話（052)735-8964　FAX (052)735-8970
〒464-0858
名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

＊販売店

＊お買い上げ日
年　月　日

BC-PVWH4000HT-02-1105

Vitantonio®
ホットサンドプレート2枚組
取扱説明書　PVWH-4000-HT

このたびはホットサンドプレートをお買い上げいただき
まことにありがとうございました。
このプレートは、当社下記製品に取り付けて
ホットサンドを焼くことができます。

●ワッフル&ホットサンドベーカー
(VWH-4000-K、VSW-400)
●ワッフル&ホットサンドベーカープレミアムセット
(VWH-4200-R、VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T)
●バラエティサンドベーカー
(VWH-4300-H、VWH-4100-W、VSW-450-W、PWS-1000、PWS-1000-AM)
●MMH−200S−MW/MP

取り付けはワッフルプレートと同様の手順で行います。
お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。

■ プレートのお手入れ

電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。

●プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
●ご使用ごとにお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、また、お手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。また、ご使用によりプレートのツメが緩み、外れやすくなることがあります。緩んだツメは危険ですので、そのような場合は新しいものと交換してください。

●万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

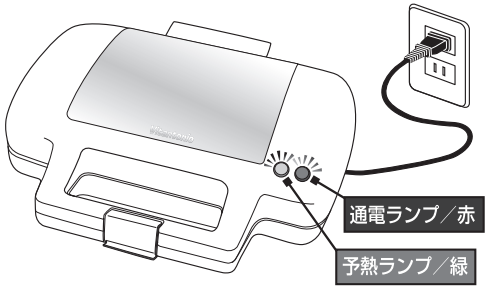
■ 仕様

品名　ホットサンドプレート　2枚組
品番　PVWH-4000-HT

重量(約)	300g/枚
寸法(約)	幅245X奥行き136X高さ25mm
主材料	フッ素樹脂加工アルミダイキャスト
原産国	中国

ホットサンドの焼きかた

■ 作り方



1 ホットサンドプレートをセットします。
プレートがしっかり取り付けられていることを確かめます。カバーを閉じ、コンセントに電源プラグを差し込みます。
通電ランプ(赤)が点灯します。
約5分で予熱ランプ(緑)が点灯します。

2 本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。

3 予め用意したサンドイッチを左右のプレートにのせ、パンを押しつぶすようにカバーを閉じ、ハンドルロックをします。

4 焼き上がり時間の目安は約３～４分です。
ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。
本体の開閉にはミトンを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。

※連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。
ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意

●本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

●金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。

●長時間の連続使用はおやめください。故障の原因となります。

焼き上がり時間の目安

■本体：VSW-400/410C/420-G
/430-P/440-T/450-W
PWS-1000/1000-AM
/MMH-200S-MW/MP
目安：約４分～5分

■本体：VWH-4000-K/4100-W/4200-R
4300-H
目安：約３分～4分

アドバイス

●一回焼くごとにプレートに残ったパンくずやかすを、きれいに拭き取ってから、次のパンを焼いてください。この作業を怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきや故障の原因になります。

●食パンは8枚切りが適しています。みみは切り落として使用します。7枚切り以下の厚切りパンは本体に負荷がかかり故障の原因になりますのでお控え下さい。

●薄いパンや小さいパンの場合も縁が密閉されない場合がありますので、ご使用しないでください。

［ご使用上の注意］

●遮熱板のすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板、ヒーター部にかすなどが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。

ハムとチーズのホットサンド

■材料		■準備
8枚切り食パン	4枚	●食パンのみみを切り落としておきます。
ロースハム	2枚	●レタスを水洗いして、適当な大きさに切り、水気を切っておきます。
レタス	適宜	
スライスチーズ	2枚	
バター	適宜	

■ 作り方

1 食パンに薄くバターを塗り、ハム、チーズ、レタスをのせ、食パン2枚の間に挟みます。

2 予熱の完了したホットサンドプレートにのせ、焼きます。

卵のホットサンド

■材料		■準備
8枚切り食パン	4枚	●食パンのみみを切り落としておきます。
レタス	2～3枚	●卵は固ゆでにして細かく刻み、マヨネーズ、塩、こしょうを加え、混ぜ合わせておきます。
ゆで卵	2個	
粒マスタード	適宜	●レタスはよく水洗いし、2cm幅に切って、水気を拭き取っておきます。
マヨネーズ	50g	
ロースハム	2枚	
塩・こしょう	少々	

■ 作り方

1 食パンに粒マスタード小さじ１を塗ります。

2 ハムをのせ、卵大さじ２をのせ、その上にレタスを並べます。

3 食パンをかぶせます。

4 予熱の完了したホットサンドプレートにのせ、焼きます。